11/2011

Mod: G17/GPL4T-N

Production code: 373044

Diamond
catering equipment

ÍNDICE

I. UNIÃO DE APARELHOS / PROSPECTOS 2

II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS 93

III. ADVERTÊNCIAS GERAIS 94

IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES 95

1. EMBALAGEM 95
2. UTILIZAÇÃO 95
3. LIMPEZA 95
4. ELIMINAÇÃO 95

V. INSTALAÇÃO 95

1. NORMAS DE REFERÊNCIA 95
2. REMOÇÃO DA EMBALAGEM 95
3. POSICIONAMENTO 95
4. DESCARGA DE FUMOS 96
5. LIGAÇÕES 97
6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA 98
7. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO 98

VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR 99

1. UTILIZAÇÃO DA GRELHA 99

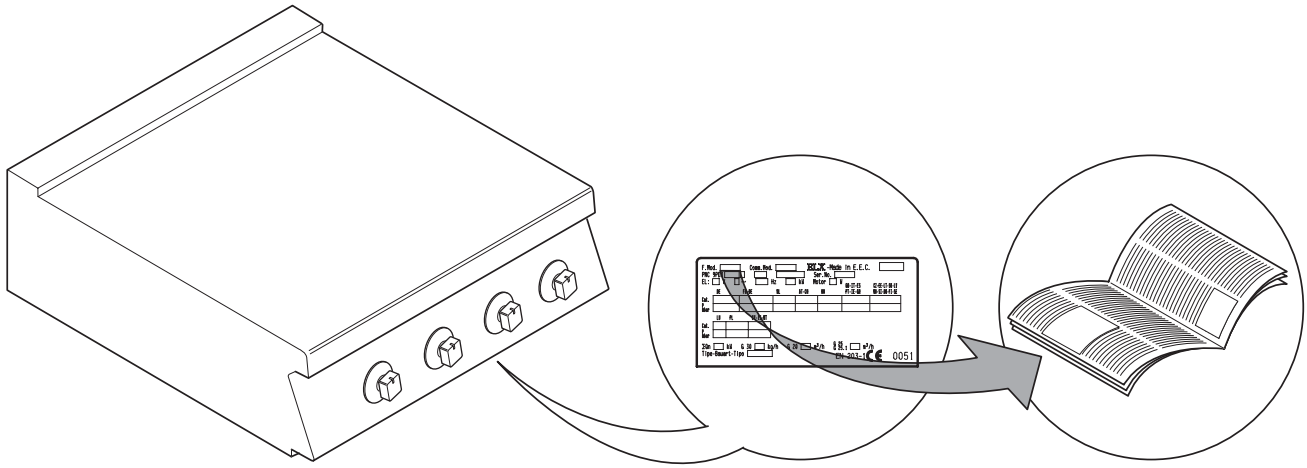
VII. LIMPEZA 100

1. PARTES EXTERNAS 100
2. OUTRAS SUPERFÍCIES 100
3. PERÍODOS DE INACTIVIDADE 101
4. PARTES INTERNAS 101

VIII. MANUTENÇÃO 102

1. MANUTENÇÃO 102

II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS



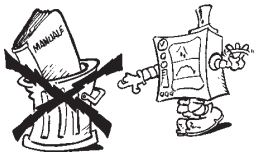
ATENÇÃO
Este manual contém indicações relativas a diversos aparelhos. Verifique o código na chapa de características situada por baixo do painel de comando (vide fig. acima).

TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos a gás

MODELOS DADOS TÉCNICOS		+7GRGDGCF0 400mm	+7GRGHGCF0 800mm	+7GREDGCF0 400mm	+7GREHGCF0 800mm	+7GRGDLC00 400mm	+7GRGHLC00 800mm	+7GREDGS00 400mm	+7GREHGS00 800mm
Queimadores	N.º	1	2	-	-	1	2	-	-
Ligação ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-	1/2"	1/2"	-	-
Potência térmica nominal	kW	8	16	-	-	7	14	-	-
Tipo de construção		A1	A1	-	-	A1	A1	-	-
Tensão de alimentação	V	-	-	380-400	380-400	-	-	380-400	380-400
Fases	N.°	-	-	3N	3N	-	-	3N	3N
Frequência	Hz	-	-	50/60	50/60	-	-	50/60	50/60
Potência máxima	kW	-	-	5,8-6	11,5-12	-	-	5,8-6	11,5-12
Secção do cabo de alimentação	mm^2	-	-	2,5	4	-	-	2,5	4

III. ADVERTÊNCIAS GERAIS

• Leia atentamente o manual de instruções do aparelho antes de o utilizar.



• Guarde o manual de instruções para consultas futuras.

• **PERIGO DE INCÊNDIO - Deixe a área em volta do aparelho livre e limpa de combustíveis. Não guarde materiais inflamáveis próximo deste aparelho.**

• **Instale o aparelho num local bem arejado, para evitar a criação de misturas perigosas de gases não queimados no ambiente onde o aparelho está instalado.**

• **A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão 2 m³/h/kW de potência de gás, bem como o "bem-estar" das pessoas que trabalham na cozinha.**

• **Uma ventilação inadequada provoca asfixia. Não obstrua o sistema de ventilação do ambiente em que está instalado este aparelho. Não obstrua os orifícios de ventilação e de descarga deste ou de outros aparelhos.**

• **Coloque os números de telefone de emergência em posição visível.**

- A instalação, a manutenção e a adaptação a outro tipo de gás só devem ser efectuadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante. Para obter assistência, dirija-se a um centro técnico autorizado pelo fabricante. Exija peças sobresselentes originais.

- Este aparelho foi concebido para a cozedura de alimentos. Destina-se a uso industrial. Qualquer utilização diferente das indicadas **deve ser considerada imprópria**.

- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes forneça uma supervisão ou instruções relativamente à utilização do aparelho.

- O pessoal que utiliza o aparelho deve ser **especializado**. Vigie o aparelho durante o seu funcionamento.

- Desactive o aparelho em caso de avaria ou mau funcionamento.

- Não use produtos (mesmo que diluídos) contendo cloro (hipoclorito de sódio, ácido clorídrico ou muriático, etc.) para limpar o aparelho ou o pavimento por baixo do aparelho. Não use instrumentos metálicos para limpar o aço (escovas ou palha-de-aço tipo Scotch Brite).

- Evite que o óleo ou a gordura entrem em contacto com partes de plástico.

- Não deixe que sujidade, gorduras, alimentos ou outras substâncias incrustem o aparelho.

- Não lave o aparelho com jactos de água directos.

O símbolo L no produto indica que este **não** deve ser considerado como um resíduo doméstico normal, mas que deve ser eliminado correctamente, a fim de prevenir qualquer consequência negativa para o meio ambiente e para a saúde pública.
Para mais informações relativas à reciclagem deste produto, contacte o agente ou o revendedor local do produto, o serviço de assistência pós-venda ou o organismo local competente para o tratamento dos resíduos.

O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho. A garantia será anulada se estas indicações não forem respeitadas.

IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES

1. EMBALAGEM

Os materiais usados para a embalagem são compatíveis com o meio ambiente e podem ser conservados sem perigo ou queimados num sistema especial de combustão de resíduos.

Os componentes de plástico sujeitos a tratamento com reciclagem estão marcados com:

Polietileno: película externa da embalagem, saco do manual de instruções, saco para bicos de gás.

Polipropileno: painéis do tecto da embalagem, fitas.

Poliestireno expandido: cantoneiras de protecção.

2. UTILIZAÇÃO

Os nossos aparelhos têm prestações e rendimentos elevados. Para reduzir o consumo de energia eléctrica, água ou gás, não use o aparelho em vazio ou em condições que comprometam o rendimento máximo (por ex. portas ou tampas abertas, etc.); o aparelho deve ser utilizado num local bem arejado, para evitar a criação de misturas perigosas de gases não queimados no local.

Se possível, efectue o pré-aquecimento somente antes da utilização.

3. LIMPEZA

A fim de reduzir a emissão de substâncias prejudiciais para o meio ambiente, aconselha-se efectuar a limpeza do aparelho (externamente e, se necessário, internamente) com produtos com uma biodegradabilidade superior a 90 % (para mais informações, consulte o capítulo V “LIMPEZA”).

4. ELIMINAÇÃO

Não abandone no meio ambiente. Os nossos aparelhos são fabricados em materiais metálicos recicláveis (aço inox, ferro, alumínio, chapa galvanizada, cobre, etc.) em percentagem superior a 90% do peso.

Para tornar inutilizável o aparelho para eliminação, retire o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos ou cavidades (se existentes), para evitar que alguém possa ficar fechado no interior.

V. INSTALAÇÃO

- Leia atentamente os procedimentos de instalação e manutenção indicados neste manual de instruções antes de instalar o aparelho.
  - A instalação, a manutenção e a adaptação a outro tipo de gás só devem ser efectuadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante.
- O não cumprimento destes procedimentos de instalação, adaptação e modificação pode provocar danos no aparelho, perigo para as pessoas e a anulação da garantia do fabricante.

1. NORMAS DE REFERÊNCIA

- Instale o aparelho de acordo com as normas de segurança e a legislação local.

2. REMOÇÃO DA EMBALAGEM

ATENÇÃO!

Verifique de imediato eventuais danos provocados durante o transporte.

- O despachante é responsável pela segurança da mercadoria durante o transporte e a entrega.
- Examine as embalagens antes e após a descarga.
- Apresente uma reclamação junto do despachante em caso de danos aparentes ou ocultos assinalando, no acto de recepção, eventuais danos ou faltas na guia de transporte.
- O motorista deve assinar a guia de transporte: o despachante pode rejeitar a reclamação se a guia de transporte não estiver assinada (o despachante pode fornecer o formulário necessário).
  - Retire a embalagem tendo o cuidado de não danificar o aparelho. Use luvas de protecção.
- Remova lentamente as películas protectoras das superfícies metálicas e limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado.
- Solicite ao despachante, o mais tardar até 15 dias após a data de entrega, a inspecção da mercadoria no que diz respeito a danos ocultos ou faltas que sejam evidentes somente após a remoção da embalagem.
- Guarde toda a documentação contida na embalagem.

3. POSICIONAMENTO

- Movimente o aparelho com cuidado para evitar eventuais danos ou perigo para as pessoas. Utilize um porta-paletes para a sua movimentação e o posicionamento.
- O esquema de instalação presente neste manual de instruções indica as dimensões do aparelho e a posição das ligações (gás, electricidade, água). Verifique no local se estão disponíveis e prontas para a instalação todas as ligações necessárias.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- Os aparelhos não são adaptados para encastrar. Deixe pelo menos 10 cm entre o aparelho e as paredes laterais ou traseiras.
- Isole adequadamente do aparelho as superfícies a distâncias inferiores às indicadas.
- Mantenha uma distância adequada entre o aparelho e eventuais paredes combustíveis. Não armazene nem utilize materiais e líquidos inflamáveis junto do aparelho.

- Deixe um espaço adequado entre o aparelho e eventuais paredes laterais, de modo a permitir futuras operações de assistência ou manutenção.
- Verifique e, se necessário, nivele o aparelho depois de posicionado. Um nivelamento incorrecto pode provocar um funcionamento irregular do aparelho.

3.1. UNIÃO DE APARELHOS

- (Fig. 1A) Desmonte os painéis de comando dos aparelhos retirando os 4 parafusos de fixação.
- (Fig. 1B) Remova do flanco de cada lado a unir o parafuso de fixação do flanco mais próximo do painel de comando.
- (Fig. 1D) Encoste os aparelhos e nivele-os rodando os pés até fazer coincidir as prateleiras.
- (Fig. 1C) Rode 180º uma das duas placas presentes no interior dos aparelhos.
- (Fig. 1E) Operando no interior do painel de comando do mesmo aparelho, una-as na parte da frente apertando um parafuso TE M5x40 (fornecido) no encaixe oposto.

3.2. FIXAÇÃO NO SOLO

Para evitar a viragem acidental de aparelhos monobloco de meio módulo instalados individualmente, fixe-os ao solo seguindo atentamente as instruções que acompanham o respectivo acessório (F206136).

3.3. INSTALAÇÃO EM PONTE, SALIÊNCIA OU RODAPÉ DE CIMENTO

Siga atentamente as instruções que acompanham o respectivo acessório.
Siga as instruções anexas ao produto opcional escolhido.

3.4. VEDAÇÃO DE FUGAS ENTRE APARELHOS

Siga as instruções anexas à embalagem opcional de massa vedante.

4. DESCARGA DE FUMOS

4.1. APARELHOS TIPO “A1”

Posicione por baixo do exaustor de aspiração os aparelhos do tipo “A1” para garantir a extracção dos vapores gerados pela cozedura e pelos fumos.

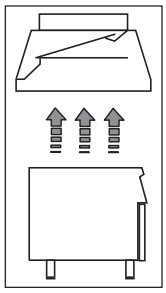
4.2. APARELHOS TIPO “B

(em conformidade com a definição indicada no Regulamento Técnico de Instalação DIN-DVGW G634: 1998)
Sempre que na chapa de características do aparelho esteja identificado apenas o tipo Axx, declara-se que tais aparelhos não foram concebidos para serem directamente ligados a uma chaminé ou conduta de escoamento de produtos da combustão com uma saída para o exterior. No entanto, o aparelho pode ser instalado sob um exaustor ou um sistema análogo de extracção forçada dos resíduos da combustão.

4.2.1. CHAMINÉ DE LIGAÇÃO

- Retire a grelha da descarga de fumos.
- Instale a chaminé de ligação seguindo as instruções anexas ao acessório (opcional).

4.2.2. INSTALAÇÃO SOB EXAUSTOR DE ASPIRAÇÃO

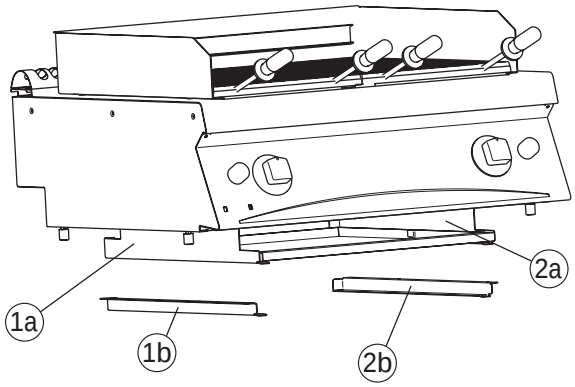


- Coloque o aparelho por baixo de um exaustor de aspiração (fig. ao lado).
- Levante o tubo de descarga dos fumos sem variar a secção.
- Não interponha interruptores de tiragem.
- Os valores de altura correctos do tubo de descarga e a respectiva distância em relação ao exaustor de aspiração baseiam-se nas normas em vigor.
- A parte terminal da conduta de descarga deve encontrar-se a pelo menos 1,8 m da superfície de apoio do aparelho.

Nota! O sistema deve garantir que: a) a descarga de fumos não está obstruída; b) o comprimento do tubo de descarga não é superior a 3 m. Utilize o adaptador para unir condutas de descarga com diâmetros diferentes.

4.2.3 INSTALAÇÃO DE GUIAS PARA AS CUBAS DE RECOLHA DE GORDURA (apenas Mod. Tampo com Pedra Lávica)

monte as guias altas **“1a”** e **“2a”** (ver fig.) caso a grelha seja montado na base de um compartimento.
Monte as guias baixas **“1b”** e **“2b”** (ver fig.) caso a grelha seja posicionado numa bancada;
Em ambos os casos, utilize os parafusos fornecidos.



5. LIGAÇÕES

• Todos os trabalhos de instalação ou manutenção no sistema de alimentação (gás, corrente eléctrica, água) devem ser efectuados apenas pela entidade distribuidora ou por um técnico autorizado.

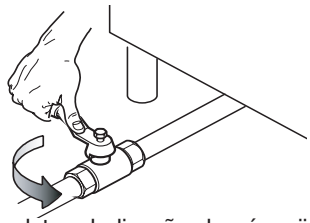
- Identifique o aparelho adquirido com base na chapa de características.
- Verifique no esquema de instalação o tipo e a posição das ligações previstas para o aparelho.

5.1. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO A GÁS

AVISO! Este aparelho está preparado e aprovado para funcionar com gás G20 20mbar; para adaptá-lo a um outro tipo de gás, siga as instruções do parágrafo 5.1.6 do presente capítulo

5.1.1. ANTES DA LIGAÇÃO

- Certifique-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás com que será alimentado. Caso contrário, siga as indicações descritas no parágrafo: "Adaptação / regulação dos aparelhos a gás".
- A montante de cada aparelho, insira uma torneira/válvula de corte do gás com fecho rápido. Instale a torneira/válvula num local de fácil acesso.



- Limpe as condutas de ligação de pó, sujidade, materiais estranhos que poderiam obstruir a alimentação.
- A linha de alimentação do gás deve garantir a capacidade necessária ao pleno funcionamento de todos os aparelhos ligados à própria rede. Uma linha de alimentação com uma capacidade insuficiente prejudica o funcionamento correcto dos aparelhos a ela ligados.
- **Atenção!** Um nivelamento incorrecto pode afectar a combustão e provocar o mau funcionamento do aparelho.

5.1.2. LIGAÇÃO

- Verifique no esquema de instalação a posição da ligação do gás no fundo do aparelho.
- Se disponível, retire a protecção em plástico da ligação do gás antes de efectuar a ligação.
- Terminada a instalação, verifique, com uma solução de água e sabão, se existem fugas nos pontos de ligação.

5.1.3. VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO DE LIGAÇÃO

Verifique se o aparelho está adaptado ao tipo de gás presente de acordo com as indicações na chapa de características (se não for correspondente, siga as instruções do par. "Adaptação a um outro tipo de gás"). A pressão de ligação é medida, com o aparelho a funcionar, utilizando um manómetro (mín. 0,1 mbar).

- Retire o painel inferior.
- Retire o parafuso de retenção "A" da tomada de pressão e ligue o manómetro (fig. 2A).
- Compare o valor detectado pelo manómetro com o indicado na tabela B (vide Apêndice do manual).
- Se o manómetro detectar uma pressão fora dos limites de valores indicados na tab. B, não ligue o aparelho e consulte a entidade de distribuição do gás

5.1.4 REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS

Se a pressão do gás for superior à indicada ou for de difícil regulação (instável), instale o regulador de pressão do gás (código de acessório 927225) a montante do aparelho, numa posição facilmente acessível.

Monte o regulador de pressão, de preferência, na horizontal, para assegurar uma pressão correcta na saída:

- "**1**" lado de ligação do gás à rede.
- "**2**" regulador de pressão;
- "**3**" lado de ligação do gás ao aparelho;

A seta no regulador ( ) indica a direcção do fluxo do gás.

NOTA! Estes modelos são concebidos e certificados para utilização com gás metano ou propano. Para o metano, o regulador de pressão no colector foi configurado para 8" w.c. (20mbar).

5.1.5 CONTROLO DO AR PRIMÁRIO

O ar primário considera-se regulado de modo exacto quando a chama não se desprende com o queimador frio e não existe um retorno de chama com o queimador quente.

- Desaperte o parafuso "A" e coloque o arejador "E" à distância "H" indicada no Tab. B, aperte novamente o parafuso "A" e vede com a tinta (fig. 3A).

5.1.6 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

A tabela B "dados técnicos/bicos" indica o tipo de bicos pelos quais é possível substituir os instalados pelo fabricante (o número está gravado no corpo do bico).

No final do procedimento, verifique por inteiro a seguinte lista de controlo:

Check	**Ok**
• substituição do(s) bico(s) do queimador	
• correcta regulação do ar primário no(s) queimador(es)	
• substituição do(s) bico(s) piloto	
• substituição do(s) parafuso(s) de mínimo	
• correcta regulação do(s) piloto(s), se necessário	
• correcta regulação da pressão de alimentação (vide tab. dados técnicos/bicos)	
• aplique a placa adesiva (fornecida) com dados do novo tipo de gás utilizado	

5.1.6.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

- Desaperte o bico “F” e substitua-o pelo correspondente ao tipo de gás escolhido (Tab. B, vide apêndice, fig. 3A).
- O diâmetro do bico está indicado em centésimas de milímetro no corpo do mesmo.
- Volte a apertar a fundo o bico “F”.

5.1.6.2 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desaperte a união com parafuso “L” e substitua o bico “I” por um adequado ao tipo de gás (Tab. B, vide apêndice, fig. 3B-3C).
- O número que identifica o bico está indicado no corpo do mesmo.
- Volte a apertar a união com parafuso “L”.

5.1.6.3 SUBSTITUIÇÃO DO PARAFUSO DO MÍNIMO

- Desaperte o parafuso do mínimo “M” da torneira e substitua-o por um adequado ao tipo de gás, apertando-o a fundo (Tab. B, vide apêndice, fig. 2A).

5.2. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

5.2.1. LIGAÇÃO ELÉCTRICA (Fig. 4A - Tab. C).

AVISO! Antes de efectuar a ligação, verifique a compatibilidade dos dados indicados na chapa com a tensão e a frequência de rede.

- Para aceder à régua de terminais, desmonte o painel de comando do aparelho através dos parafusos de fixação (fig. 4A 1-2).
- Ligue o cabo de alimentação à régua de terminais como indicado no esquema eléctrico anexo ao aparelho.
- Fixe o cabo de alimentação através do prensa-cabo.

AVISO! O fabricante declina qualquer responsabilidade caso as normas de prevenção de acidentes não sejam respeitadas.

5.3.2. CABO DE ALIMENTAÇÃO

Salvo indicação em contrário, os nossos aparelhos não possuem cabo de alimentação. O responsável pela instalação deve usar um cabo flexível de características não inferiores ao tipo com isolamento em borracha H05RN-F. Proteja a secção de cabo externa ao aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.

5.3.3. INTERRUPTOR DE PROTECÇÃO

Instale um interruptor de protecção a montante do aparelho. As características relativas à distância de abertura dos contactos e à corrente de dispersão máxima baseiam-se nas normas em vigor.

5.4. LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligue o aparelho a uma tomada de terra; inclua-o depois num nó equipotencial através do parafuso situado por baixo da armação na parte dianteira, do lado direito. O parafuso é identificado pelo símbolo seguinte .

6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

Alguns modelos entre os nossos aparelhos utilizam um termóstato de segurança que intervém automaticamente quando detectam valores de temperatura superiores a um determinado, impedindo a alimentação do gás (aparelhos a gás) ou da electricidade (aparelhos eléctricos).

6.1. REINÍCIO

- Aguarde que o aparelho arrefeça: 90°C é indicativamente uma temperatura adequada ao reinício.
- Prima a tecla vermelha no corpo do termóstato de segurança.

AVISO! Se o reinício exigir a desmontagem de uma protecção (por ex.: painel de comando), esta operação deverá ser efectuada por um técnico especializado. A manipulação do termóstato de segurança anula a garantia.

7. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO

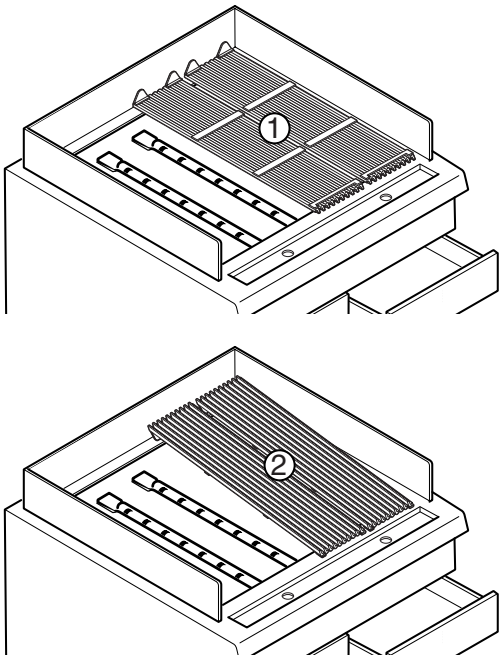
Verifique todas as uniões com água e sabão para se certificar de que não há fugas de gás. Não utilize uma chama viva para ver se há fugas de gás. Ligue todos os queimadores, quer individualmente, quer em conjunto, para se certificar do funcionamento correcto das válvulas de gás, dos fogões e da ligação. Para cada queimador, coloque o regulador da chama no nível mais baixo, quer individualmente, quer em conjunto; uma vez concluídas as operações, o instalador deve ensinar ao utilizador o método de utilização correcto. Se, depois de efectuados todos os controlos, o aparelho não funcionar correctamente, contacte o centro de assistência local.

VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

1. UTILIZAÇÃO DA GRELHA

1.1. POSICIONAMENTO DAS GRELHAS EM FERRO FUNDIDO

A grelha de cozedura pode ser posicionada de duas formas, conforme o tipo de cozedura que se pretende obter ou as características do alimento a cozer.



- **Posição 1**: adequada a cozeduras lentas (grelha horizontal)
- **Posição 2**: adequada a cozeduras normais, utilizando a função da grelha, para um melhor escoamento da gordura.

Nota: a cozedura de alguns tipos de carne produz gordura em quantidades que ultrapassam a capacidade das goteiras de recolha; neste caso, reduza a intensidade da chama accionando a válvula de segurança (modelos a gás) e utilize as grelhas na posição "1" de forma que a gordura escorra directamente para os tabuleiros de recolha; isto irá ajudar a reduzir as habituais faíscas e a carbonização da carne.

1.2. MODELOS A GÁS

O manípulo "A" de comando do gás de cada queimador tem 4 posições de utilização:

- ● desligado
- ✷ activação do piloto
- máx.
- mín.

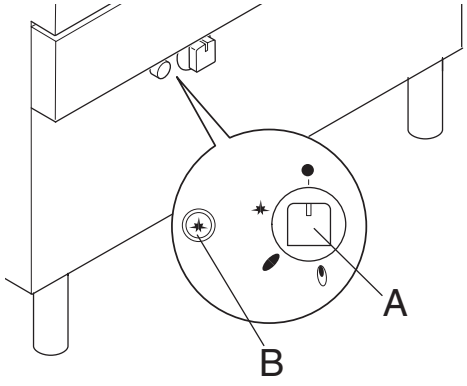
Activação

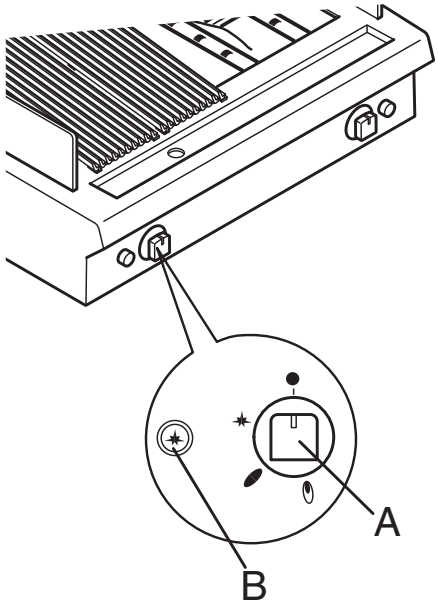
Activação do piloto

- Prima e rode o manípulo "A" da posição "desligado" para a posição "activação do piloto".
- Prima a fundo o manípulo "A" e, ao mesmo tempo, prima repetidamente a tecla do acendedor piezoeléctrico "B", o qual provocará a activação da chama piloto. Verifique se a ligação foi efectuada através dos orifícios no painel de comando. Soltando o manípulo "A", a chama deve permanecer acesa; caso isto não se verifique, repita a operação.

Activação do queimador principal

- Rode o manípulo "A" da posição "activação do piloto" para a posição "máx".
- Para obter o mínimo, rode o manípulo "A" para a posição "min".





Desactivação

Desactivação do queimador principal

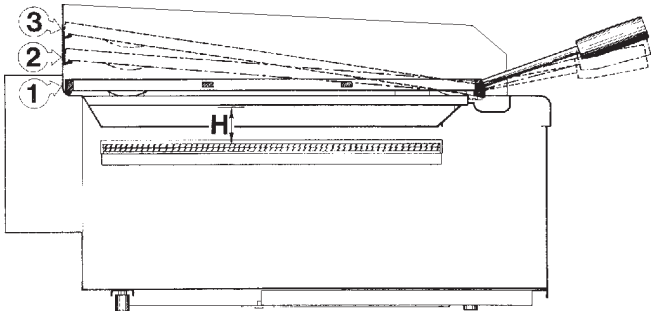
- Rode o manípulo "A" da posição "máx ou mín" para a posição "activação do piloto".

Desactivação da chama piloto

- Prima e rode o manípulo "A" para a posição "desligado";
- No final do dia, feche a torneira geral do gás situada a montante do aparelho.

Nota para Grelha em Pedra-lava: A grelha de cozedura pode ser posicionada em três alturas diferentes, conforme o tipo de cozedura que se pretende obter ou as características do alimento a cozer:

- **Posição 1:** adequada a cozeduras rápidas
- **Posição 2:** adequada a cozeduras normais / gordurosas
- **Posição 3:** adequada a cozeduras lentas / muito gordurosas



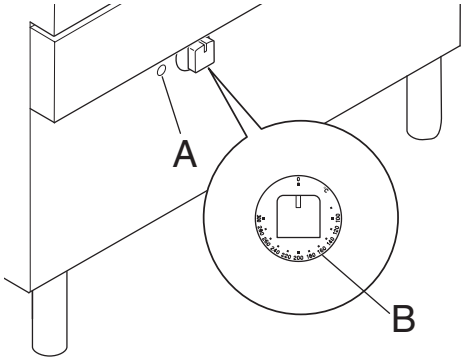
1.3. MODELOS ELÉCTRICOS

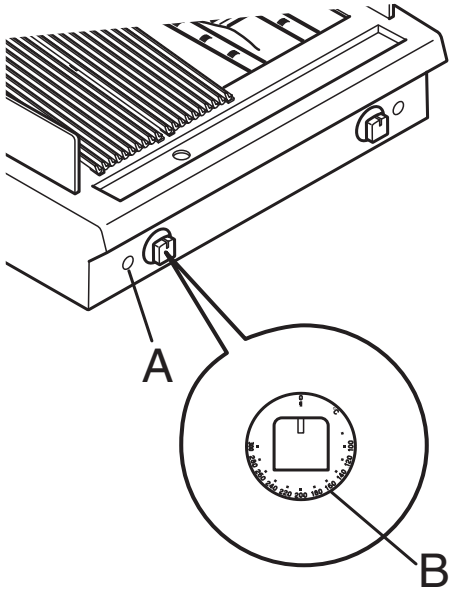
Activação

- Inserir o interruptor instalado a montante do sistema.
- Rode o manípulo "B" do termóstato para a posição da temperatura desejada. O acendimento da luz verde "A" indica que a máquina está ligada.

Desactivação

Coloque o manípulo de comando na posição "0".
Desligue o interruptor eléctrico instalado a montante do aparelho.





1.4. UTILIZAÇÃO DA GAVETA

- É aconselhável deitar 2-3 cm de água em cada uma das gavetas de recolha de gordura para facilitar a limpeza no final do dia e para obter um melhor resultado de cozedura.

VII. LIMPEZA

ADVERTÊNCIA!
Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, retire a ficha do aparelho da tomada.

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO (todos os dias)

- Limpe todas as superfícies em aço: a sujidade pode ser facilmente eliminada enquanto recente.
- Elimine sujidade, gordura, restos de comida das superfícies em aço a baixa temperatura, usando água e sabão, com ou sem detergente, aplicada com um pano ou uma esponja. No final da operação, seque bem todas as superfícies limpas.
- Se sujidade, gordura ou restos de comida estiverem incrustados, passe um pano ou uma esponja pela superfície polida e passe por água várias vezes: os movimentos circulares e as partículas de sujidade depositadas no pano/ esponja poderiam riscar o aço polido.
- Objectos em ferro poderiam riscar ou danificar o aço: superfícies estragadas sujam-se mais facilmente e estão mais sujeitas à corrosão.
- Se necessário, refaça o polimento.

SUPERFÍCIES ENEGRECIDAS PELO CALOR (quando necessário)
A exposição a altas temperaturas pode conduzir ao aparecimento de manchas escuras. Estas não constituem um dano e podem ser eliminadas seguindo as instruções do parágrafo anterior.

2. OUTRAS SUPERFÍCIES

SUPERFÍCIES EM FERRO DOCE OU FERRO FUNDIDO (todos os dias)
Elimine a sujidade utilizando um pano húmido ou, em caso de incrustações, os acessórios (opcionais ou fornecidos) indicados na lista. Após a limpeza, ligue o aparelho para secar a superfície rapidamente, depois lubrifique a superfície com uma fina camada de óleo alimentar.

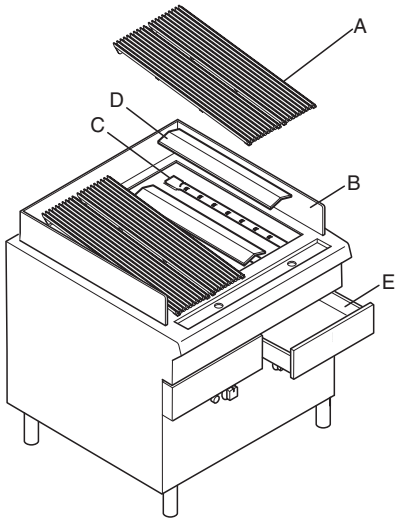
AVISO! No caso de aparelhos com alimentação eléctrica, evite infiltrações de água nos componentes eléctricos: as infiltrações podem causar curto-circuitos e fenómenos de dispersão provocando a activação dos dispositivos de protecção do aparelho.

RECIPIENTES E CAIXAS DE RECOLHA (várias vezes por dia)
Elimine a gordura, o óleo, os resíduos alimentares, etc., de recipientes, caixas ou contentores de recolha em geral. Limpe sempre os recipientes no final do dia. Esvazie os recipientes durante a utilização do aparelho quando estiverem quase cheios.

2.1. MODELOS A GÁS

Limpeza dos queimadores e da grelha central

- Retire a grelha de cozedura “A” e o resguardo anti-salpicos “B” levantando-o.
- Desmonte as telhas “D”, levantando-as ligeiramente da parte traseira e extraindo-as dos pernos guia dianteiros.
- Proceda à limpeza do queimador na zona da chama e ao longo das fissuras da protecção da chama, eliminando todos os vestígios de pó e de incrustações várias, tendo atenção para não alargar os orifícios de saída da chama.
- Limpe as aletas da câmara de combustão que transportam a gordura para a gaveta “E” com um raspador ou outro instrumento equivalente e, de seguida, passe com um pano húmido. Preste atenção, durante esta operação, para não danificar o grupo de activação do piloto.
- Volte a montar a telha “D”, certificando-se de que os dois pernos dianteiros se inserem correctamente nas respectivas sedes.



Limpeza dos queimadores e da grelha central

• Tirar a grelha de cozimento “A” e o parajacto de água “B” levantando-o.

• Retirar o extrato de lava colocado acima da grelha foco “C”.

• Tirar a grelha foco e com ajuda de uma escova limpar-la da eventuais incrustaçoes ou depósitos de pó formados durante o seu funcionamento.

• Desmontar o queimador “D” levantando-o levemente pela parte posterior e extraindo-o dos guias anteriores.

• Proceder a limpeza do queimador na zona da chama e ao longo das fissuras da protecção chama, eliminando qualquer vestígio de pó ou de incrustaçoes varias, fazendo atenção a não alargar os furos de saída da chama.

• Limpar as asas da câmara de combustão que acompanham os molhos na gaveta “E” com um raspador ou outro utensílio equivalente, logo após repassar com um pano úmido.

Ao realizar esta operação, estar atento a não danificar o grupo de acensão piloto.

• Remontar o queimador “D” cuidadosamente de modo que os dois pernos anteriores se inseriscam correctamente na própria sede. Sucessivamente empurrar verso a parte de baixo a parte posterior ate o momento que o perno guia vertical entre na respectiva sede.

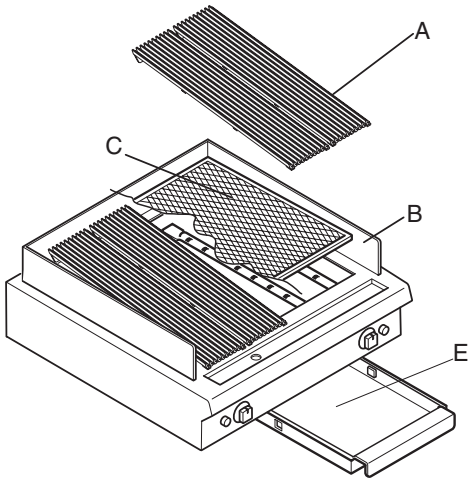
• Repor a grelha foco ”C” na própria sede.

• Posicionar o parajacto “B” na aparelhagem.

• Ponha uniformemente a lava acima da grelha do foco ”C”.

No caso tenha que cambiar a lava recomenda-se deitar toda a lava velha e substitur-a com uma confecção nova porque a quantidade de cada confecção tenha sido calculada para um correcto funcionamento do aparato.

• Repor por fim a grelha de cozimento “A” cuidando para que os pedaços de lava não superem a espessura H indicado na figura e desse modo possam comprimir a mesma.



2.2. MODELOS ELÉCTRICOS

ATENÇÃO: antes de efectuar as operações de limpeza, certifique-se de que as resistências estão arrefecidas.

- Desligue sempre a alimentação eléctrica antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Retire a grelha de cozedura “A” e o resguardo anti-salpicos “B”.
- Limpe o interior da grelha com um raspador.

ATENÇÃO: evite limpar as resistências e não utilize água no interior da grelha na presença de componentes eléctricos.

3. PERÍODOS DE INACTIVIDADE

Se estiverem previstos longos períodos de inactividade, observe as seguintes precauções:

- Feche as torneiras ou os interruptores gerais a montante dos aparelhos.
- Passe energicamente por todas as superfícies de aço inox um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a estender uma camada protectora.
- Areje periodicamente os locais.
- Inspeccione o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Volte a ligar durante pelo menos 45 min os aparelhos com alimentação eléctrica, para evitar uma evaporação demasiado rápida da humidade acumulada e a consequente ruptura do elemento.

4. PARTES INTERNAS

AVISO! Operações a efectuar exclusivamente por técnicos especializados de 6 em 6 meses.

- Verifique o estado das partes internas.
- Remova os eventuais depósitos de sujidade do interior do aparelho.
- Inspeccione e limpe o sistema de descarga.

NOTA! Em condições ambientais particulares (por ex.: uso **intensivo** do aparelho, ambiente salobre, etc.), é aconselhável aumentar a frequência de limpeza acima indicada.

VIII. MANUTENÇÃO

1. MANUTENÇÃO

Todos os componentes que necessitam de manutenção são acessíveis pela parte da frente do aparelho, removendo previamente o painel de comando e o painel frontal. Desligue a alimentação eléctrica antes de abrir o aparelho

1.1 ALGUMAS AVARIAS E RESPECTIVAS SOLUÇÕES

Mesmo no uso regular do aparelho, podem verificar-se avarias.

- O queimador piloto não se acende

Causas possíveis:

- Pressão insuficiente nos tubos do gás.
- O bico está obstruído.
- A torneira do gás está defeituosa.

- O queimador piloto apaga-se quando se solta o manípulo de ligação

Causas possíveis:

- O termopar não é suficientemente aquecido pelo queimador piloto.
- O termopar está defeituoso.
- O manípulo da torneira do gás não foi suficientemente premido.
- Falta de pressão do gás na torneira.
- A torneira do gás está defeituosa.

- O queimador piloto ainda está aceso mas o queimador principal não se acende

Causas possíveis:

- Perda de pressão na conduta do gás.
- Bico obstruído ou torneira do gás defeituosa.
- Queimador com furos de saída do gás entupidos.

Causas possíveis:

- Perda de pressão na conduta do gás.
- Bico obstruído ou torneira do gás ou válvula do gás defeituosas.
- Queimador com furos de saída do gás entupidos.

- *Não é possível regular a temperatura do forno.*

Causas possíveis:

- A lâmpada do termóstato está defeituosa.
- A válvula do gás está defeituosa.
- O termóstato eléctrico ou o regulador de energia está defeituoso.
- Intervenção do termóstato eléctrico de segurança.

1.2. PROGRAMA DE MANUTENÇÃO

- É aconselhável mandar inspeccionar o aparelho, recorrendo a uma pessoa autorizada, pelo menos a cada 12 meses. Para tal, é aconselhável estipular um contrato de manutenção.